

Vişneli Yarma Hoşafı

Toplam 28 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 18 dk

5 kişilik

Kolay

~102 kcal

Açılış 11/10

Malatya vişneli yarma hoşafı yarma buğday vişne ile kaynatarak sulu, serin ve meyvemsi bir Doğu Anadolu kasesi sunar.

Malzemeler

- 0.5 su bardağı Yarma buğday
- 1.5 su bardağı Vişne
- 5 su bardağı Su
- 0.3 su bardağı Şeker

Yapılışı

1. Yarmayı 12 dakika haşlayın.
2. Vişne ve şekeri ekleyin.
3. 6 dakika daha pişirip soğutun.

PÜF NOKTASI

Vişneyi son bölümde eklemek rengini canlı tutar.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine bir dilim taze zencefil ve küçük bir yaprak fesleğen ekleyip aromayı tanımlayın.

Alerjenler

Gluten